

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E. 2003, *Khasiat dan Manfaat Temulawak Rimpang Penyembuh Aneka Penyakit*, PT Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Agoes, A. 2010, *Tanaman Obat Indonesia*, Jilid 2, Salemba Medika, Jakarta
- Anand, P. 2007, Bioavailability of Curcumin: Problems and Promises, *J Mol Pharmaceutics*, Vol.4(6): 807-18.
- Araújo, C.A.C. & L.L. Leon 2001, Biological Activities of *Curcuma longa* L. *Oswaldo Cruz Rio de Janeiro*, Vol. 96(5).
- Arifin, M.B., Dwiloka dan D.E. Patriani 2008, Penurunan Kualitas Daging Sapi yang terjadi selama Proses Pemotongan dan Distribusi di Kota Semarang, *Seminar Nasional Teknologi Peternakandan Veteriner*, Bogor, 11-12 November 2008, Hal.99-104.
- Arikunto 2010, *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*, Rineka Cipta, Jakarta
- Arnia, dan W. Efrida 2013, Identifikasi Kontaminasi Bakteri Coliform pada Daging Sapi Segar yang Dijual di Pasar Sekitar Kota Bandar Lampung, *Medical Journal of Lampung University*, 43-50
- Aswad M., Aisyah F., Nursamsiar, Rahmawati 2011, Validasi Metode Spektrofotometri Sinar Tampak untuk Analisis Formalin dalam Tahu, *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, Vol. 15(1):26-29.
- Azima 2011, Efektifitas Kunyit Sebagai Bahan Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Nugget Jagung, *Artikel*, Unad, Padang.
- Balia, RL., et al. 2011, Deteksi Coliform Pada Daging Sapi Giling Spesial yang Dijual di Hipermarket Bandung, Unpad, Bandung.
- Batt CA. 2014, *Encyclopedia of Food Microbiology*, Academic press, San Diego.
- Besung, N.K., Wulandari, N.M.D.A., Swacita, I.B.N. 2013, Pengaruh Rempah-Rempah dan Lama Penyimpanan Daging Babi terhadap Angka Lempeng Total Bakteri, *Buletin veteriner Udayana*, ISSN : 2085-2495 Vol. 6(1):29-33.
- Booyens, J. and M.S. Thantsha 2013, Antibacterial effect of hydrosoluble extracts of garlic (*Allium sativum*) against *Bifidobacterium* spp. and *Lactobacillus acidophilus*, *African Journal of Microbiology Research* Vol. 7(8), pp. 669-677.
- BPOM 2008, Pengujian Mikrobiologi Pangan, Pusat Pengujian Obat Dan Makanan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.

- Cahyadi, W. 2009, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan*, Edisi kedua, Hal. 1-19, PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Chotiah, Siti 2009, Cemaran *Staphylococcus Aureus* pada Daging Ayam dan Olahannya, *Artikel Penelitian*, Teknologi Peternakan dan Veteriner, Bogor.
- Dalimartha, Setiawan 2000, *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*, Trobus Agriwidya, Jakarta.
- Deasywaty 2011, Aktivitas antimikroba dan identifikasi komponen aktif rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza roxb*)., *Thesis*, Fakultas MIPA Universitas Indonesia, Jakarta.
- Depkes 1995, Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia, Depkes RI, Jakarta.
- Ditjen POM 2000, Metode Analisa Pusat Pengujian Obat dan Makanan Nasional. No. 61/Mik/06 tentang Pengujian Angka Lempeng Total, Badan Pengawas Obat dan Makanan R.I, Jakarta
- Gustiani, E. 2009, Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihidangkan, *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 28:96-100.
- Harisna, Ika, N.I. 2010, Pengaruh Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Mikroba pada Isolat Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*, *Skripsi*, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Hernani 2005, *Tanaman Berkhasiat antioksidan*, Penebar Swadaya, Depok.
- Hidayati, E., Juli, N., Marwani, E. 2002, Isolasi Enterobactriaceae Patogen dari Makanan Berbumbu dan Tidak Bernumbu Kunyit (*Curcuma longa L.*) Serta Uji Pengaruh Ekstra Kunyit (*Curcuma longa L.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri yang Diisolasi, *Jurnal Matematika dan Sains*, Vol. 7(2):43-52.
- Hwang, Shim, Park, Ahn 2002, Xanthorrhizol from *Curcuma xanthorrhiza* as a Novel Anticariogenic Agent *Streptococcus mutans*, *Artikel*, Yonsei University, Seoul.
- Jawetz et al., 2008, *Medical Microbiology*. 24th ed, Lange Medicalbook, North America.
- Kuntoro, B., Mirdhiyati, I., Adelia, T. 2007, Penggunaan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus Androgynus L.Mer*) Sebagai Bahan Pengawet Alami Daging Sapi Segar, *Jurnal Peternakan*, Vol. 4(1):6-12.
- Kusuma, Sri Agung Fitri 2009, Uji Biokimia Bakteri, *Karya Ilmiah*, Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Lestari, Tri., Ratih, N., Ratna., Ragil., Prima 2019, Pengaruh Perendaman Daging Sapi dalam Larutan Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica val.*) dengan

- Kombinasi Konsentrasi dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Total Jumlah Bakteri, *Jurnal Medik Veteriner*, Vol.2(1): 55-59.
- Mashita, A.R. 2014, Efek Antimikroba Ekstrak Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*, *Jurnal Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Malang*, Volume 10(2).
- Nastiti, D. 2006, Kajian Peningkatan Mutu Produk Ikan Mayung (*Ariusthalassinus*) Panggang di Kota Semarang, *Tesis*, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Pandiangan, M. 2011, *Kajian Aktivitas Atimikrobia Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica val) terhadap Bakteri Patogen*, *Media Unika*, Semarang
- Pegg, R.B, Ph.D. 2000, *Nitrite Curing of Meat: The N-Nitrosamine Problem and Nitrite Alternatives*, Food and Niutrion Press, Inc., Canada.
- Pelczar, M. J., Chan, E. C. S., 2005, *Dasar-Dasar Mikrobiologi*, Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Pui, C.F, W.C .Wong, L.C. Chai, R. Tunung, P. Jayeletchumi, M.S. Noor Hidayah, A. Ubong, M.G. Farinazleen, Y.K. Cheah and R. Son, 2011, Review article Salmonella: A foodborne pathogen, *International Food Research Journal*, Vol. 18: 465-473.
- Purnamanisngsih., Hadibah., Sri, Atun., 2017, Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) terhadap Bakteri *Eschericia Coli* ATC 11229 dan *Staphylococcus Aureus* ATC 25923, *Jurnal Penelitian Saintek*, Vol.22(2).
- Purnawijayanti, H.A., 2006, *Sanitasi Hygine dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*, Kanisius, Yogyakarta.
- Rahayu, R. D, 2011, Uji daya antibakteri ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) dalam pasta gigi terhadap pertumbuhan *Streptococcus mutans*, *Skripsi*, Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Jember, Jember.
- Romson, S., S. Sunisa, and U.Worapong 2011, Stability of antioxidant and antibacterial properties in heated turmeric-chili paste and its ingredients.. *International Food Research Journal*, Vol 18: 397-404.
- Rosengarten, F., 1973, *The Book Of Spice*, A. Pyramid Book, New York.
- Rukmana, R., 2004, *Temu-temuan Apotik Hidup di Perkarangan*, Kanisius, Yogyakarta.
- Rusli, R. 2009, Penetapan Kadar Boraks pada Mie basah yang Beredar di Pasar Ciputat dengan Metode Spektrofotometer UVVIS Menggunakan Pereaksi Kurkumin, *Skripsi*, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.

- Sartika, D., S.Budiarti, M. Sudarwanto, 2012, Phage FR38 treatmen on sprague dawley ratinferred from blood parameter and organ systems,*Hayati Journal of Biosciences*, Vol.19 (3) : 131-136.
- Simanjuntak, P. 2012, Studi Kimia dan Farmakologi Tanaman kunyit Sebagai Tumbuhan Obat Serbaguna, *Jurnal Ilmu Pertanian Agrium*, Vol.17(2), 103-107, ISSN 0852-1077.
- Sumiarto B., 2004, Tingkat Infeksi dan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli O157:H7 pada Daging Domba di Rumah Potong Hewan Yogyakarta, *Jurnal Veteriner*, vol 5(3): 85-90.
- Takasari, C, 2008. Kualitas Mikrobiologis Daging Sapi Segar dengan Penambahan Bakteriosin dari *Lactobacillus sp.* Galur SCG 1223 yang Diisolasi dari Susu Sapi, *Skripsi*, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yanti, H., Hidayati, Elfawati. 2008. Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik PE (*Polyethylen*) dan Plastik PP (*polypropylen*) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru, *Jurnal Peternakan*, Vol 5 (1) : 22 – 27.
- Yuliati ,2016, Uji Efektivitas Ekstrak Kunyit Sebagai Antibakteri Dalam Pertumbuhan Bacillus sp dan Shigella dysentriae Secara In Vitro, *Jurnal Profesi Medika*, ISSN 0216-3438 Vol.10, No.1.
- Zurriyati, Y., 2011, Palatabilitas Bakso dan Sosis Sapi Asal Daging Segar, Daging Beku dan Produk Komersial, *Jurnal Peternakan*, 8 : 49 – 57.